



Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke  
Opintomatka Tanskaan 21.-24.9.2010

Matkaraportti

Leena Pölkki



## 1 Yhteenveto

Tanskan opintomatkan tavoitteena oli verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matka tehtiin 21. - 24.9.2010 välisenä aikana. Matkan järjestelyistä vastasi matkatoimisto Pohjolan Matka.

Matkalla tutustuttiin monipuolisesti pienimuotoiseen tanskalaiseen elintarvikejalostukseen. Tutustumiskohteina olivat muun muassa pienjuustola, luomuleipomo, lihanjalostuslaitos, olutpanimo, snapsivalmistamo, etikkavalmistamo sekä marjoja ja hedelmiä jalostavia yrityksiä ja tyypillisiä tanskalaisia ruokia tarjoavia ravintoloita sekä Pohjoismaiden suurin hotelli- ja ravintolaoppilaitos. Oppaana toimi paikallinen elintarvikealan asiantuntija ja kehittäjä Jannie Vestergaard.

Matkalla oli mukana Aitoja makuja ja elinvoimaa -koulutushankkeen opintomatkalaisina yhteensä 15 henkilöä, joista 13 yritysten edustajia ja kaksi yhteistyökumppania Jyväskylän aikuisopistosta. Pro Ruokakulttuuri- hankkeesta osallistui projektipäällikkö Leena Pölkki. Yhteensä 18 henkeä.

AIME-hankkeen kokoama palaute osallistuneilta yrittäjiltä matkan järjestelyistä ja toteutuksesta vaihteli välillä 4-5, ka 4,6 (asteikko 1-5). Palautteiden mukaan matka antoi hyvän kokonaiskuvan Tanskan maataloudesta ja elintarvikealan pienyrittäjyydestä. Yrityskohteissa huomioitiin erityisesti tuotteiden ja tuotekehityksen korkea laatu, tilojen siisteys sekä yrittäjien innostunut ote yrityksen toimintojen esittelyssä ja kehittämisessä. Matkalle osallistuvien kesken syntyi useita yhteistyöideoita. Kaikissa palautteissa toivottiin samantyyppisiä matkoja, koska yrittäjät näkevät kokemusten jakamisen ja verkostoitumisen sekä koti- että ulkomaisten yritysten kanssa tärkeänä voimavarana oman yritystoiminnan kehittämisessä. Keskisuomalaisen ruokakulttuurin ja elinkeinotoiminnan kehittämisen näkökulmasta tanskalaisten yritysten kasvuhakuisuus, erikoistumisinto, halu nähdä ongelmat haasteina ja silmännähtävä ammattiyhteisö tarjosivat hyvän esimerkin esiteltäväksi Keski-Suomen toimijoille.

## 2 Matkan tavoite, järjestelyt ja ohjelma

Opintomatkan tavoitteena oli Tanskan ruokaverkostotoiminnan benchmarking, verkostoituminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matkan järjestelyistä vastasi Pohjolan Matkojen Liisa Kovanen projektiasiantuntija Eeva Happonen kanssa. Matkan suunnittelutyöhön osallistui myös Pro Ruokakulttuuri -hankkeen projektipäällikkö Leena Pölkki. Tutustumiskohteiden löytämisessä matkatoimistoa avusti paikallinen elintarvikealan asiantuntija ja kehittäjä Jannie Vestergaard. Hän toimi myös oppaana koko matkan ajan. Tutustumiskohteisiin kuljettiin omalla bussilla.



## Ohjelma

### TIISTAI 21.9.

- klo 01.30 Lähtö linja-autolla Matkahuollosta Äänekoskelta  
klo 02.10 Kyytiin Jyväskylän Matkakeskuksesta, matka jatkuu  
klo 07.40 Lento Helsinki-Kööpenhamina  
klo 09.00 Lento Kööpenhamina-Ålborg  
klo 10.15- Ajo Ålborg-Hjørring  
klo 11-13 Yrityskäynti ja lounas: Bryggeriet Vendia [www.bryghusetvendia.dk](http://www.bryghusetvendia.dk)  
klo 13.30- Yrityskäynti: Aurion Bageri, [www.aurion.dk](http://www.aurion.dk).  
klo 15-16 Ajo Hjørring-Skagen  
klo 16-17 Yrityskäynti: Slagter Munch (lihakauppa), [www.munch-skagen.dk](http://www.munch-skagen.dk)  
n. klo 17 Saapuminen hotelli ”Petit Skagen”

### KESKIVIIKKO 22.9.

- klo 08.30 Lähtö hotellista, ajo Skagen-Jerslev  
klo 9.45 Yrityskäynti: Bondegårdshyben, [www.bondegårdshyben](http://www.bondegårdshyben.dk).  
12.30 Yrityskäynti ja lounas: Viskum snaps, [www.viskumsnaps.dk](http://www.viskumsnaps.dk)  
Länsi-Jyllannin ”Madlandet”-, Culinary Heritage –ja ”Smagen af Danmark”-verkoston  
esittely  
15.30 Skovgaard Gårdbutik, [www.butik-skovgaard.dk](http://www.butik-skovgaard.dk)  
klo 17 Saapuminen Silkeborgiin, jossa yöpyminen

### TORSTAI 23.9.

- klo 09.30 Lähtö hotellista, ajo Silkeborg-Kjellerup  
klo 10 Osteriet Hinge, [www.osteriet-hinge.dk](http://www.osteriet-hinge.dk)  
klo 11.30 Ajo Kjellerup-Fyn (Middelfart), lounas matkalla (1 t)  
klo 16.00 Yrityskäynti: Selleberg Herregaard, [www.selleberg-herregaard.dk](http://www.selleberg-herregaard.dk)  
klo 17.30 Matka jatkuu, Nyborg-Kööpenhamina  
Yöpyminen Hotel Norlandia Star

### PERJANTAI 24.9. (LAUANTAI 25.9.)

- klo 9.30- Yrityskäynti: Meyer Food, hedelmäviinietikan tuotantoa)  
klo 11.00 Copenhagen Hospitality College <http://www.hrs.dk/media/14961/fileelement866.pdf>  
klo 11.30 Tutustuminen Kööpenhaminan elintarvike- ja ruokatarjontaan (luomu- ja lähiruoka)  
klo 17.30 Lähtö linja-autolla lentokentälle  
klo 20.05 Lento Kööpenhamina-Helsinki  
Linja-autokuljetus Keski-Suomeen.  
Jyväskylässä noin klo 02 ja Äänekoskella noin klo 02.45.



### 3 Matkan osallistajat

Matkalle osallistui yhteensä 18 henkilöä, joista 13 oli yritysten edustajaa. Muita osallistujia olivat projektiasiantuntija Eeva Happonen ja projektipäällikkö Marja Seuranen Aitoja Makuja ja Elinvoimaa -hankkeesta, projektipäällikkö Leena Pölkki Pro Ruokakulttuuri -hankkeesta sekä kaksi yhteistyökumppania Jyväskylän aikuisopistosta.

<b>Osallistuja</b>	<b>Yritys</b>
Sirkka Hirvelä	Hirvelän Talkkuna
Alpo Hirvelä	Hirvelän Talkkuna
Päivikki Linna	Tmi Päivikki Linna
Sanna-Maija Nieminen	Tupalan Leipä Ky
Tapani Matila	Matilan Ankkuri Oy
Tiina Äijänen	Äijäsen kotileipomo Oy
Vesa Ruuska	Viptuotanto
Maritta Nieminen	Viptuotanto
Mirja Oikari	Jakolan tila
Ilona Kärkkäinen	Palokan Perinneleipurit
Raili Linden	Sumiaisten matkailuinfo Wanha Rouva
Tuula Oksanen	Pirtin Piiras
Arja Kaunikkila-Laurikainen	Lehtolan tila
Marja Seuranen	Jyväskylän ammattikorkeakoulu,
Eeva Happonen	Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Leena Pölkki	Jyväskylän ammattikorkeakoulu (rahoitus Pro Ruokakulttuuri-hanke)
Birgit Härkönen	Jyväskylän aikuisopisto (oma rahoitus)
Merja Välimaa	Jyväskylän aikuisopisto (oma rahoitus)
Pirkko Larmo	Birkkalan tila (oma rahoitus)
Jaakko Larmo	Birkkalan tila (oma rahoitus)

### 4 Tutustumiskohteet ja niiden arviointia matkalla olleiden yritysten näkökulmasta

Matkan ohjelma toteutui pääpiirteissään etukäteissuunnitelman mukaisesti. Mukana oleville yrittäjille oli kullekin etukäteen annettu tehtäväksi kirjoittaa lyhyt kuvaus yhdestä tutustumiskohteesta ja sen menestystekijöistä. Tehtävänä oli myös miettiä, mitä eroja ja yhtäläisyyksiä on suomalaisessa ja tanskalaisessa yrittäjyydessä ja mitä opittavaa meillä olisi tanskalaisilta yrityksiltä

4.1 Bryggeriet Vendia, [www.bryghusetvendia.dk](http://www.bryghusetvendia.dk), on Tanskan keskiosassa sijaitseva uuden aallon pienpanimo, jossa tuotekehittelään kunnianhimoisesti uusia tuotteita sekä panimolle että sen yhteydessä toimivaan ravintolaan. Yritys on saanut monia palkintoja innovatiivisuudestaan ja tuotteistaan. Tanskaan on lähimenneisyydessä perustettu n. 100 pienpanimoa, jotka kilpailevat erilaisuudellaan suurten panimoiden kanssa.

- 4.2 Aurion Bageri, [www.aurion.dk](http://www.aurion.dk), on laadukas paikallinen mylly ja leipomo. Yritys on keskittynyt biodynaamiseen ja luomutuotantoon. Muinaisviljat, kuten spelt, durum, einkorn ja emmer, ovat yrityksen toimitusjohtajan Joern Larsenin sydäntä lähellä. Yrityskäynnillä toimitusjohtaja esitteli kaskiruista ja sen mainiota makua ja ominaisuuksia. Larsen on luonut suhteita moniin maihin ja viime vuosina tehnyt yhteistyötä mm. bolivialaisten kanssa quinoan markkinoimiseksi Eurooppaan. Yrityksellä on monia sopimusviljelijöitä ja se järjestää erikoisviljojen käytöstä leivontakursseja. Yrityksessä on töissä 30-40 henkeä. Työpäivät, -viikot ja palkkataso on samaa luokkaa kuin Suomessa. Aurionin tuotteita myydään kaikkialla Tanskassa ja viedään Norjaan ja Saksaan. Yrityksen liikevaihto on n. 2 milj. euroa.
- 4.3 Slagter Munch, [www.munch-skagen.dk](http://www.munch-skagen.dk), on korkealaatuisten lihatuotteiden valmistaja ja myyjä. Yritys on yli 100 v. vanha. Tunnetuin tuote on Skagenin ilmakuivattu kinkku, jonka valmistusprosessiin saimme vierailulla tutustua. Kinkun valmistusprosessi kestää 16 kk. Yrityksen myyntitoiminta on erittäin vilkasta kesäaikaan (loma-alueella). Tuotteita voi paikallisen myymälän ohella ostaa myös netistä. Talvisin toiminta keskittyy yrityksen ja tuotteiden kehittämiseen. Yritys työllistää kokopäiväisesti 20 henkilöä, josta ¼ yrittäjän lähipiiristä. Yrittäjälle on erittäin tärkeää ammattitaitoisen työvoiman pitäminen ja työllistäminen läpi vuoden.
- 4.4 Bondegårdshyben, [www.bondegårdshyben.dk](http://www.bondegårdshyben.dk), viljelee ja jalostaa ruusunmarjaa. Yritys on kehittänyt maukkaan ja näyttävän tuoteperheen, jota myydään tarinan avulla. Yritys sijaitsee maatilalla, jossa on myös perinteistä sianlihan tuotantoa. Yritys työllistää yrittäjäpariskunnan lisäksi kiireapulaisia ruuhka-aikaan.
- 4.5 Viskum snaps, [www.viskumsnaps.dk](http://www.viskumsnaps.dk), valmistaa erilaisia maustettujen snapseja. Yrityksen ennakkoluuloton ja hyvä makuaistin omaava yrittäjä viljelee pienellä maatilalla erilaisia mausteyrtejä ja valmistaa niistä maustettuja snapseja. Palveluun kuuluu myös snapsien käytön opastus osana ruokailua.
- 4.6 Skovgaard Gårdbutik, [www.butik-skovgaard.dk](http://www.butik-skovgaard.dk), on maatilakauppa, jossa toimii myös pienmuotoinen makkaratehdas. Yrityksen menestyksen takana on tuore, hyvin raakakypsennetty naudanliha ja hyvä asiakaspalvelu. Liha tuotetaan omalla tilalla, teyurasteetaan n. 15 min ajomatkan päässä ja palautuu välittömästi takaisin omiin kylmiöihin jatkokäsittelyä varten. Lisäksi myynnissä on \*vapaasti kasvatettua' sianlihaa ja kalkkunaa. Maatilakauppa on toiminut 2,5 vuotta ja on hyvällä kasvu-uralla.

- 4.7 Osteriet Hinge, [www.osteriet-hinge.dk](http://www.osteriet-hinge.dk), on luomumeijeri, jonka omistaa Tanskan Luomuliiton puheenjohtaja. Tilalla valmistetaan oman tilan pastöroimattomasta maidosta useita erilaisia, suuren suosion saavuttaneita juustoja.
- 4.8 Selleberg Herregaard, [www.selleberg-herregaard.dk](http://www.selleberg-herregaard.dk), on kirsikan viljelyyn ja jalostukseen erikoistunut 1200- luvulta peräisin oleva kartano. Jalostus on aloitettu vuonna 2009. Makeat tuoreet kirsikat myydään pienille jälleenmyyjille ja happamat kirsikan jatkojalostetaan. Yrittäjä on yhdessä huippukokin kanssa kehittänyt kirsikkakastikkeita ja siirappeja. Tilalla työskentelee isännän lisäksi yksi ulkopuolinen lähinnä kirsikan viljelyssä. Tavoitteena on saada jalosteiden tuotantoon yksi kokopäiväinen työntekijä.
- 4.9 Meyer Food, [www.clausmeyer.dk](http://www.clausmeyer.dk), on yritysrypäs, johon kuuluu mm. monipuolista ravintolatoimintaa ja elintarvikkeiden tuotekehitystä ja tuotantoa. Yrityskäynnillä tutuimme sekä hedelmäviinietikan että balsamicoetikan tuotekehitykseen ja valmistukseen erittäin asiantuntevan ja innostuneen tuotekehittäjän esittelemänä.
- 4.10 Ravintola Aamans, [www.aamans.dk](http://www.aamans.dk) tekee tanskalaisia voileipiä uudella tavalla noudattaen vanhoja perinteitä. Ravintola on tunnettu myös siitä, että se käyttää pk -yrittäjien tuotteita.
- 4.11 Copenhagen Hospitality College, <http://www.hrs.dk/media/14961/fileelement866.pdf>, oppilaitos on Pohjoismaiden suurin hotelli- ja ravintola-alan oppilaitos, se on järjestänyt alan koulutusta yli 80 vuotta. Opiskelijoita on noin 5000 ja opettajia noin 170. Oppilaitos on juuri muuttanut uusiin tiloihin, jossa kaikki toiminta on samassa rakennuksessa. Tiloissa on mm. 17 opetuskeittiötä ja ns. show kitchen, jossa voidaan esitellä näyttäviä ja erikoisia ruuanvalmistusmenetelmiä auditoriomaisessa tilassa

## 5 Matkan kokonaisarviointia

Tanskaan on rakennemuutoksen myötä syntynyt runsaasti maatalojen yhteydessä toimivia jalostusyhtiöitä. Maatilatorit ja erikoismyymälät ovat Suomen olosuhteista poiketen pienten elintarvikkeyritysten pääasiallisia jakeluteitä Tanskassa.

Tanskalaisesta yrittäjyydestä on paljon opittavaa. Tuotekehitysprosessin tärkeys on ymmärretty ja kehitystyötä tehdään jatkuvasti parhaita voimavaroja hyödyntäen. Tehokkuuteen pyritään erikoistumalla ja tilojen välisellä yhteistyöllä. Toisaalta suuri yleisö arvostaa maaseudulla ja pienissä yrityksissä tehtävää työtä ja siitä ollaan kiinnostuneita.

Monelle tanskalaiselle maaseutuyrittäjälle tyypilliseen tapaan muun muassa ruusunmarjatuotteisiin erikoistunut Bondegårdshyben ja juustola Osteriet Hinge ovat ostaneet tilansa – yrittäjillä ei siten ole perittyjä asenteita, jollei myöskään tieto-taitoa viljelystä, karjanhoidosta ja juustonvalmistuksesta. Toisaalta yhteiskunta vaatii koulutuksen hankkimista (sekä teoriaa että käytäntöä) tietystä tilakoosta lähtien ja edellyttää tarkkoja laskelmia muun muassa eläinmäärien ja tuotannon vaikutuksista ympäristöön.



Tapaamamme yrittäjät tuntuivat olevan myös viestinnän osaajia. Oman yrityksen toiminnasta kerrottiin kiehtovasti, maistiaiset oli hyvin järjestetty ja esittelyistä sai kuvan, että Tanskassa koko toimiala puhalttaa yhteen hiileen.

Esimerkillisten yrityskohteiden löytämisessä tärkeä yhteyshenkilö oli Suomessakin kehittämistyötä tehnyt Jannie Vestergaard. Lisäksi tapasimme Kirsti Storringgaard'in, joka koordinoi Länsi-Jyllannin "Madlandet"-verkostoa. Verkoston puitteessa alue on liittynyt eurooppalaiseen Culinary Heritage -verkostoon. Kirsti Storringgaard on myös "Smagen af Danmark" -verkoston sihteeri ja tuntee hyvin yrityskentän.

Tarkasteltaessa tanskalaisten kuluttajakäyttäytymistä tarjonnan ja puheenvuorojen perusteella, on Tanskassa eletty ruokakulttuurin, elintarviketuotannon ja jalostuksen näkökulmasta Suomen tavoin muutoksen aikaa viime vuosikymmenet. Tanskassa on silti havaittavissa ruokatrendeissä suurempaa kiinnostusta yksilölliseen, jopa räätälöityyn, lähellä tuotettuun ja jalostettuun ruokaan – näin sekä yksilötasolla että ravintoloissa ja kaupoissa. Erityisenä keulakuvana ja laadukkaan pohjoismaisen ruoan puolestapuhujana esiintyy kööpenhaminalainen, maailman parhaaksi listattu ravintola Noma (sanoista nordisk mad). Nomaa keittiöpäällikkö René Redzepin kanssa luotsaava Claus Meyer löytyy myös Meyer Food -yritysrypeeseen takaa. Kuten AIME-hankkeen Marja Seuranen asian ilmaisee, on näiden toiminta *laadukkuudessaan kunnioitusta herättävää, muun muassa hedelmäviinietikan ja balsamicoetikan tuotekehitys on ruokaa syvästi kunnioittavaa taidetta*. Yhtäläisyyksiä Suomen kanssa löytyy muun muassa yhteiskunnan rakennemuutoksen myötä lisääntyneissä yhdenhengen-talouksien ja ikääntyvien määrän kasvussa. Molemmat seikkoja, joihin elintarviketaloudenkin tulisi pystyä vastaamaan ja hyödyntää kilpailukeinona.

Yrittäjien kokonaisarviointi matkan järjestelyistä ja toteutuksesta vaihteli välillä 4-5, ka 4,6 (asteikko 1-5). Palautteiden mukaan matka antoi hyvän kokonaiskuvan Tanskan maataloudesta ja elintarviketalouden pienyrittäjyydestä. Yrityskohteissa huomioitiin erityisesti tuotteiden ja tuotekehityksen korkea laatu, tilojen siisteys sekä yrittäjien innostunut ote yrityksen toimintojen esittelyssä ja kehittämisessä. Matkalle osallistuvien kesken syntyi useita uusia yhteistyöideoita.

Pro Ruokakulttuuri -hankkeen osalta tavoite tutustua alueellisen ja kansallisen ruokakulttuurin kehittämiseen Tanskassa toteutui paitsi yrityskäynneillä, myös Kööpenhaminan hotelli- ja ravintolaoppilaitokseen tutustumalla. Matka tarjosi myös vertailupohjaa ruokatuotteen, lähiruoan ja näihin liittyen myös maaseutumatkailun asemaan, arvostukseen ja kehittämistoimiin. Infrastruktuuri Tanskassa on vaihtelevaa ja alueelleen tyypillistä - tämä johtuen pitkälti entisaikojen huonoista kulkuyhteyksistä eri saarien välillä. Kaikkialla on siistiä ja tiestö on hyvässä kunnossa. Maalaismaista leimaa "suuruuden ideologia", kuten matkaoppaamme asian ilmaisi – niin pellot kuin tuotantorakennuksetkin ovat isoja. Ruoka ja raaka-aineet olivat tutustumiskohteissamme ja vapaaajalla käydyissä ravintoloissa pitkälti paikallisia, kansainvälisiä vaikutteita ja raaka-aineita löytyi toki myös. Suuria ruokatuoteinnovaatioita Tanska vielä hakee, mutta vaikuttaa olevan hyvässä vauhdissa. Matka tarjosi myös erinomaisen tilaisuuden tutustua keskisuomalaisten mikroyritysten yrittäjiin.

Liite: Kuvia tutustumiskohteista (power point-esitys)

